

TORTA DE BANANA COM DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

5 bananas
suco de 1/2 limão
1 colher (sopa) de açúcar
1 ovo
1 colher (sopa) de fermento
1 xícara (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de farinha de trigo
4 colheres (sopa) de coco ralado
1/2 colher (chá) de essência de baunilha
170 g de iogurte natural
50 g de manteiga
6 colheres (sopa) de doce de leite
coco ralado

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, corte as bananas em rodela, adicione o suco do limão com uma colher de açúcar e misture.

Em uma travessa untada com manteiga, disponha as bananas em rodela.

Despeje o doce de leite e espalhe com uma colher.

Bata no liquidificador o ovo, o açúcar, o coco, a essência de baunilha, a manteiga, a farinha e o iogurte.

Adicione o fermento e bata rapidamente.

Despeje a massa por cima das bananas com doce de leite e salpique coco ralado.

Leve ao forno preaquecido a 180° C por aproximadamente 40 minutos.

Corte em fatias e sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26223-torta-de-banana-com-doce-de-leite.html>